

INSTRUCTIONS POUR LE MONTAGE
ET RECOMMANDATIONS POUR L'ENTRETIEN
FOUR HP-725.1 / HP-730

INSTRUCCIONES PARA EL MONTAJE
Y RECOMENDACIONES PARA EL MANTENIMIENTO
HORNO HP-725.1 / HP-730

MANUAL DE INSTRUÇÕES
FORNO HP-725.1 / HP-730

INSTRUCTION MANUAL
OVEN HP-725.1 / HP-730

EINBAULEITUNG UND PFLEGEHINWEISE
OFEN HP-725.1 / HP-730

ISTRUZIONI D'USO E MANUTENZIONE
FORNO HP-725.1 / HP-730



The Teka logo consists of a red circle above a red horizontal bar, with the word 'Teka' written in a bold, red, sans-serif font below the bar.

D In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist



folgendes Symbol  einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten.

GB This appliance is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.



The symbol  on the product, or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. Disposal must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal. For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

F Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Electroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuerez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



Le symbole  présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques. Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

NL Dit apparaat is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afgedankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA). Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



Het symbool  op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten. Afdanking moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, teruggewinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophalendienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft.

E Este aparato lleva el marcado CE en conformidad con la Directiva 2002/96/EC del Parlamento Europeo y del Consejo sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La correcta eliminación de este producto evita consecuencias negativas para el medioambiente y la salud.



El símbolo  en el producto o en los documentos que se incluyen con el producto, indica que no se puede tratar como residuo doméstico. Es necesario entregarlo en un punto de recogida para reciclar aparatos eléctricos y electrónicos. Deséchelo con arreglo a las normas medioambientales para eliminación de residuos. Para obtener información más detallada sobre el tratamiento, recuperación y reciclaje de este producto, póngase en contacto con el ayuntamiento, con el servicio de eliminación de residuos urbanos o la tienda donde adquirió el producto.

P Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



O símbolo  no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico. A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto.

I Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo  sul prodotto, o sulla documentazione di accompagnamento, indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l' idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche. Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l' idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Nous vous remercions de la confiance que vous nous avez témoignée en choisissant un de nos produits de qualité. Notre société souhaite vivement que vous puissiez profiter au mieux des prestations de cet appareil, prestations qui ont orienté votre choix.

C'est pour cette raison que nous vous invitons à suivre attentivement les instructions de ce manuel, en ne prenant en compte que les paragraphes concernant les accessoires et les instruments livrés avec votre appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les accidents causés par une mauvaise installation ou une mauvaise utilisation de l'appareil.

Afin de produire des appareils toujours alignés sur les techniques modernes, et/ou afin d'obtenir des améliorations constantes de la qualité des produits, TEKA se réserve le droit d'apporter des modifications sans préavis.

INFORMATIONS GENERALES

L'étiquette des données techniques se trouve à la base de l'orifice du four. Elle est visible quand la porte du four est ouverte et contient toutes les données et les informations nécessaires pour l'installation.

teka

Made in EU



Ser. No.	Mod.	V~	Hz	W	
	Cod.				

Sont données la référence de l'appareil et ses dimensions. L'encastrement est autorisé seulement en colonne.

Nous recommandons d'observer les indications données pour l'encastrement dans le meuble en veillant, en particulier, aux ouvertures pour l'aération qui sont indispensables pour garantir un bon refroidissement de la niche d'encastrement et de l'appareil.

Pour garantir la sécurité de l'utilisateur, le matériau du meuble dans lequel sera encastré l'appareil de même que les matériaux de revêtement et les colles utilisées doivent résister à une température de 120 °C.

BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Contrôlez que la tension nominale correspond à celle qui figure sur l'étiquette des caractéristiques.

Le raccordement au réseau doit être effectué par l'intermédiaire d'un interrupteur omnipolaire prévu pour la puissance installée. La distance de séparation des contacts doit être d'au moins de 3 mm, et il doit permettre de débrancher l'appareil en cas d'urgence ou pour l'entretien ou le nettoyage. Le branchement à la terre est impératif, il y va de la sécurité de l'installateur.

Ce four doit être muni d'une mise à la terre efficace en conformité avec les normes en vigueur.

L'appareil est livré avec un câble d'alimentation. En cas de remplacement, faites passer le câble dans le serre-câble et effectuez la connexion suivant le schéma. Le conducteur de terre du câble d'alimentation doit être plus long que les autres conducteurs de manière à ce qu'il se débranche en dernier en cas de traction avec le serre-câble desserré. Vissez les vis du serre-câble et fermez le couvercle.

MODE D'EMPLOI

Instructions générales

ATTENTION: la porte du four se réchauffe durant le fonctionnement. Empêchez les enfants de s'approcher du four.

Ne pas utiliser l'appareil pour chauffer la pièce.

Faites toujours très attention en cas de branchement d'autres appareils électriques à proximité du four que les câbles d'alimentation n'entrent pas en contact avec le four.

Pour garantir et maintenir la sécurité du four, les interventions d'entretien, en particulier sur les parties électriques, doivent être effectuées exclusivement par du personnel spécialisé.

Nettoyez le four après l'emploi, de cette manière il est facile d'éliminer la saleté qui risque de s'incruster.

Pour les rôtis et les gâteaux, utilisez uniquement des plats réfractaires. La taille des plats doit dépendre de la grandeur et de la quantité d'aliments à cuisiner. Il est déconseillé d'utiliser des plats en acier inoxydable, car ils renvoient la chaleur.

Pour changer l'ampoule du four, coupez l'alimentation électrique avant d'effectuer le remplacement.

Avant la mise en marche

Avant d'allumer le four et après l'avoir encastré, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de parties sous tension accessibles et que tous les éléments de l'emballage ont été éliminés.

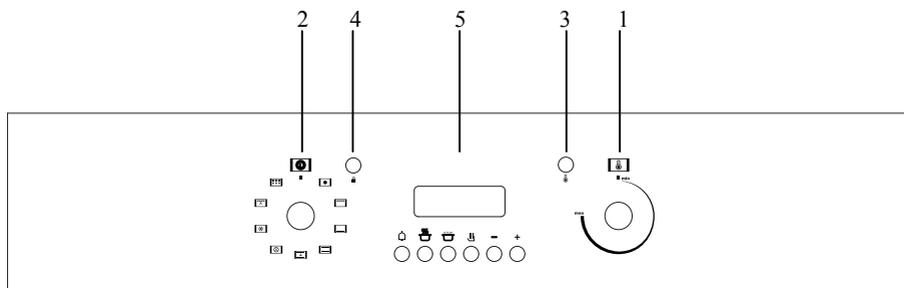
Après cette mise au point vous pouvez procéder à l'allumage du four en suivant les instructions.

Première mise en marche

Avant d'allumer le four pour la première fois, il faut nettoyer soigneusement l'intérieur avec un détergent doux, et de l'eau tiède. Laissez ensuite le four allumé pendant 30 minutes à la température maximum pour éliminer les odeurs désagréables qui se dégagent, et qui peuvent être causés par des résidus gras ou des huiles dus au processus de fabrication. Après ces opérations, le four est prêt à l'emploi.

ATTENTION: S'assurer toujours que le courant est débranché avant d'effectuer n'importe quelle opération de nettoyage du four.

PANNEAU DE COMMANDES



1 – Thermostat

2 – Sélecteur de fonctions

3 – Témoin du thermostat

4 – Verrouillage de la porte

5 – Programmateur électronique

Four a fonctions multiples

Grâce aux différents éléments de chauffage commandés par un sélecteur et réglés par un thermostat, ce four offre plusieurs modes de cuisson basés sur trois sources de chaleur principales:

Circulation forcée de l'air (four ventilé)

Propagation spontanée de la chaleur (convection naturelle)

Rayons infrarouges (gril)

Éléments et opérations commandées par le sélecteur 9 positions

Pos. 1



Eclairage du four

L'éclairage du four sera allumés lors des opérations suivantes.

Pos. 2



Gril

Sélectionnez la température choisie. Le gril étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec la porte fermée.

Pos. 3



Résistance sole

Cuisson lente, aliments à réchauffer (porte fermée)
Température du thermostat de 50°C à 250°C.

Pos. 4



Résistance périmétrique de voûte + résistance de sole

Cuisson traditionnelle en convection naturelle.
La température du thermostat se règle avec le bouton du thermostat de 50°C à 250°C.

Pos. 5



Résistance périmétrique de voûte + résistance de sole + ventilateur

Cuisson traditionnelle semi-forcée (porte fermée). Les températures du four sont choisies en plaçant le bouton du thermostat sur une valeur entre 50°C et 250°C. Recommandé pour les plats nécessitant le même niveau de cuisson à l'intérieur comme à l'extérieur (rôtis, pâtisseries).

Pos. 6



Résistance cachée plus ventilateur

Chaleur tournante sur un ou deux niveaux (porte fermée).
Température du thermostat de 50°C à 250°C

Pos. 7



Décongélation

Le ventilateur fonctionne sans ses éléments, ainsi le four n'est pas chauffé directement. La porte du four doit rester fermée.

On peut décongeler rapidement des aliments congelés en les plaçant sur la plaque du four et en l'insérant sur le gradin inférieur. Grâce à ce système, le temps de décongélation est réduit jusqu'à un tiers.

Pos. 8



Turbo gril (gril + ventilateur)

Utilisé pour obtenir un niveau idéal de rôti à l'extérieur et maintenir le jus à l'intérieur. Le gril étant réglé par thermostat, on peut aussi faire des grillades avec la porte fermée sans avoir à utiliser la protection pour les boutons de commande.

Pos. 9



Autonettoyage du four à fonction pyrolyse

Sélectionnez avec le commutateur la fonction pyrolyse.

L'autonettoyage pyrolytique se sélectionne seulement à l'aide du programmeur à la fin de la cuisson.

Le cycle de nettoyage dure environ 1h30m, et doit être effectué toutes les 6/8 cuissons. Retirez, au préalable, l'intérieur du four de tous les accessoires (grilles, plaques, etc.).

Utilisation du four multifonctions

Choisir parmi l'un des 9 modes de cuisson qui sont à votre disposition.

S'il s'agit de cuisson à porte fermée, préchauffez le four en plaçant le bouton du thermostat sur la température choisie pour la cuisson. Le témoin lumineux jaune signale que le chauffage du four est en cours, à son extinction, la température choisie a été atteinte.

Pendant la cuisson, le même témoin jaune s'allumera et s'éteindra automatiquement.

Pour les opérations 2-3-4-5-6-8 du sélecteur, la plaque émaillée doit être retirée du four.

En effet, il ne doit être utilisé que pendant l'utilisation du gril pour récupérer les graisses.

Les aliments doivent être placés dans des plats munis d'un bord relevé et au milieu de la grille chromée. Dans les cas de cuisson à four ventilé, il est possible de cuisiner à la fois des aliments différents (viande et poisson) sur plusieurs grilles, à condition que les températures de cuisson des aliments soient les mêmes.

Table

Plat	Temp. en °C	Niveau * Grille	Temps en min.	
			Conseillé	Personelle
Gâteaux dans moule à pâte battue				
Galette, fouace	175	2	55 - 65	
Fouace	175	3	60 - 70	
Tarte	175	3	60 - 70	
Gâteaux dans moule de pâte brisée				
Fond de Tarte	200	3	8 - 10	
Tarte au fromage, cheesecake	200	3	25 - 35	
Tarte aux fruits	200	3	25 - 35	
Gâteaux dans moule à pâte levée				
Fond de Tarte	180	3	30 - 45	
Pain blanc 1 kg de farine	200	3	25 - 35	
Petites pâtisseries				
Pâte brisée	200	3	10 - 15	
Pâte à chou à la crème	200	2	35 - 45	
Pâte biscuit	200	3	15 - 20	
Lasagnes	225	2	40 - 50	
Viandes (temps de cuisson pour chaque cm d'épaisseur)				
Viandes rôties à cuisson longue (ex. veau rôti)	200	2	120 - 150	
Viandes rôties à cuisson brève (ex. Roast beef)	200	2	60 - 90	
Pain de viande	200	2	30 - 40	
Volailles				
Canard 1½ - 2 kg	200	2	120 - 180	
Oie 3 kg	200	2	150 - 210	
Poulet rôti	200	2	60 - 90	
Dinde 5 kg	175	2	à beu près 240	
Gibier				
Lièvre	200	2	60 - 90	
Cuissot de chevreuil	200	2	90 - 150	
Cuissot de cerf	175	2	90 - 180	
Légumes				
Pommes de terre ou four	220	2	30 - 40	
Tourte de légumes	220	2	30 - 40	
Poisson				
Truite	200	2	40 - 50	
Mulet	200	2	40 - 50	
Pizza	240	3	10 - 20	
Grillades				
Côtes de porc		4	8 - 12	
Saucisses		4	10 - 12	
Poulet à la grillade		2	25 - 35	
Rôti de veau à la broche 0,6 kg			50 - 60	
Poulet à la broche			60 - 70	
* Le niveau de la grille est compté à partir du bas (exclus le dépôt sur le fond, le plat de récupération du jus ne pouvant alors être utilisé)				
LES INFORMATIONS DESSUS DONNÉES SONT INDICATIVES PUISQUE LE MODE ET LE TEMPS DE CUISSON SONT VARIABLES CONFORMÉMENT À LA QUALITÉ ET QUANTITÉ DES ALIMENTS EMPLOYÉS POUR LA CUISSON				

Comment utiliser le grill

Placer les aliments à griller sur la grille ou dans un plat aux bords très bas.
Introduire la grille dans le four au niveau le plus élevé possible.

Introduire le plat de récupération des graisses au niveau immédiatement sous la grille.

Mettre en marche la résistance du grill:

A. Pos.  du sélecteur

B. Pos.  du sélecteur

Selon le type d'aliment (viandes, poissons, volailles...) ne pas oublier de le retourner afin d'exposer les deux faces aux rayons infrarouges du grill

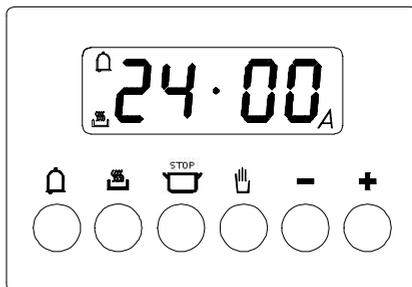
Voici quelques temps de cuisson à titre purement indicatif:

Aliment à griller	Temps de cuisson en minutes		
	1° face		2° face
Viandes basses ou fines	6		4
Viandes modérément épaisses	8		5
Poissons fins et sans écaille	10		8
Poissons modérément volumineux (ex. truite, saumon)	15		12
Saucisses	12		10
Toast	5		2

PROGRAMMATEUR ELECTRONIQUE

Le programmateur électronique est un dispositif qui regroupe les fonctions suivantes:

- horloge 24 heures avec afficheur illuminé
- Minuterie (jusqu'à 23 heures et 59 min.)
- Programme de début et fin de cuisson automatique
- Programme pour cuisson semi-automatique (uniquement début ou fin).
- Visualisation de la température choisie



Description des boutons



“ MINUTERIE ”



“ TEMPS DE CUISSON ”



“ FIN DU TEMPS DE CUISSON ”



“ POSITION MANUELLE ”



“ DEFILEMENT DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”



“ DEFILEMENT A REBOURS DES NUMEROS DE TOUS LES PROGRAMMES- CONTROLE DE LA TEMPERATURE PROGRAMMEE”

Description des symboles illuminés

« AUTO » - (clignotant) – Programmateur sur la position automatique mais non programmée.

« AUTO » - (toujours allumé) – Programmateur sur la position automatique et programmée.



Cuisson manuelle en cours



+ A

Cuisson automatique en cours



Minuterie en fonction

REMARQUE: Après avoir sélectionné le mode de fonctionnement, une certaine période de temps s'écoule avant la confirmation de la sélection (environ 3-4 secondes) pendant laquelle on peut modifier les données.

Horloge digitale

Les chiffres de l'horloge indiquent les heures (0-24) et les minutes. -----
Au moment du branchement du four ou suite à une interruption de l'alimentation électrique, trois zéros clignotent sur l'afficheur du programmeur. Pour programmer l'heure, il faut appuyer simultanément sur les boutons  et  ou sur le bouton  et EN MEME TEMPS appuyer sur le bouton "+" ou "-" jusqu'à rejoindre la programmation de l'heure exacte. Quand l'heure actuelle est réglée, relâcher les boutons pour faire fonctionner l'horloge.

Cuisson manuelle sans utiliser le programmeur

Pour utiliser le four manuellement, c'est-à-dire sans le programmeur, il faut arrêter le clignotement de «A» en appuyant sur le bouton .

Si on visualise la lettre «A» de manière permanente, cela signifie que le four est programmé, il est donc impossible de programmer la minuterie sur la fonction manuelle et on ne peut pas allumer le four. Dans ce cas, il faut d'abord effacer le programme en appuyant sur , ensuite on pourra programmer la fonction manuelle.

Minuterie

La minuterie peut être utilisée pour calculer une période de temps de 1 minute à 23 heures et 59 minutes.

1) Cuisson automatique (début et fin)

- Programmer la durée de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .
- Programmer la température et le programme de cuisson en utilisant le bouton du thermostat et le sélecteur.

Après cette programmation, le symbole «A» clignote.

Exemple: la cuisson dure 45 minutes et doit se terminer à 14.00.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 0.45.

Appuyer sur  jusqu'à programmer 14.00.

A la fin de la programmation, l'heure est visualisée sur l'afficheur et le symbole «A» s'allume. Cela signifie que le programme de cuisson a été mémorisé.

A 13:15 (14:00 moins 45 minutes) le four s'allume automatiquement.

A 14:00 le four s'éteint automatiquement, un avertisseur sonore se déclenche et s'interrompt uniquement quand on appuie sur le bouton .

Le symbole «A» clignote.

2) Cuisson semi-automatique

A. Programmer la durée de la cuisson

B. Programmer le temps de fin de cuisson

A) Programmer la durée de la cuisson, en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand le temps de cuisson programmé est terminé, le four s'éteint, un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le symbole «A» clignote.

B) Programmer la fin du temps de cuisson en appuyant sur le bouton .

Le four s'allume immédiatement, le symbole «A» clignote.

Quand on rejoint le temps programmé, le four s'éteint et un avertisseur sonore se déclenche jusqu'à ce qu'on l'éteigne comme décrit ci-dessus.

Le programme de cuisson peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton , le four peut fonctionner manuellement.

REMARQUE: Les fonctions 1) et 2) ou 1)+ 2) sont actives uniquement si la fonction cuisson a été sélectionnée.

Minuterie = avertisseur sonore

Le programme minuterie comprend uniquement un avertisseur sonore qui peut être programmé pour un maximum de 23 heures et 59 min.

Pour programmer la minuterie, appuyer sur le bouton  et, simultanément, sur les boutons + ou - jusqu'à ce que la valeur désirée apparaisse sur l'afficheur. Après avoir effectué la programmation, l'horloge et le symbole  apparaissent sur l'afficheur.

Le compte à rebours commence immédiatement et peut être visualisé à chaque moment sur l'afficheur en appuyant sur le bouton .

A la fin du temps programmé, le symbole  s'éteint et l'avertisseur sonore sonne jusqu'à ce qu'on l'interrompt en appuyant sur le bouton .

On peut modifier la tonalité de l'avertisseur sonore (il possède 3 niveaux différents: faible - moyen - fort): quand il sonne, appuyer sur le bouton "-".

REMARQUE: A la fin du temps de cuisson, se déclenche une sonnerie qui émet un bip à chaque seconde pendant une durée maximum de 7 minutes.

Effacement d'un programme de cuisson automatique

Un programme de cuisson automatique peut être effacé à n'importe quel moment en appuyant sur le bouton  et  ou le bouton . Maintenant le four peut fonctionner manuellement.

NETTOYAGE PYROLYTIQUE

Sélectionner la fonction autonettoyante . La sélection de cette fonction entraîne automatiquement la programmation automatique d'un cycle de nettoyage d'une durée de 90 minutes (cette durée peut être augmentée jusqu'à un maximum de 180 minutes si le four est très sale).

Cette fonction effectue le nettoyage du four en faisant monter la température du four jusqu'à 475°. Le dépôt de cendres qui se crée pendant ce processus peut être enlevé avec un chiffon humide quand le four s'est refroidi mais est encore légèrement tiède.

Si nécessaire, la durée du processus de nettoyage peut être augmentée de la manière suivante: Sélectionner la fonction autonettoyante comme indiqué précédemment. Appuyer sur le bouton manuel  de la minuterie électronique, 1:30 apparaît sur l'afficheur.

Pour des raisons de sécurité, la porte du four se bloque automatiquement quand on sélectionne la fonction autonettoyante. Dans ce cas, le voyant lumineux ‘bloqué s’allume sur le bandeau. La porte se débloquent quand la température interne descendra en dessous de 300°C.

Le ventilateur de refroidissement fonctionnera avec la porte bloquée et s’éteindra quand la température interne rejoindra 200°C (dans certains cas le ventilateur de refroidissement fonctionne par intermittence, ce type de fonctionnement est dû à un thermostat spécifique)

Pendant la fonction pyrolytique, la lumière du four est désactivée.

ATTENTION

- **Il faut enlever tous les accessoires de l’intérieur du four avant de commencer le cycle pyrolytique.**
- **La fonction pyrolytique doit être utilisée uniquement sous la surveillance d’une personne.**
- **Tous les aliments doivent être enlevés du four avant d’utiliser la fonction pyrolytique pour le nettoyage.**
- **Si à la fin du cycle autonettoyant, il reste des traces de saleté (coins de l’ouverture du four, carreau porte, etc.), celles-ci peuvent être nettoyées avec une éponge humide et un détergent pour vaisselle.**

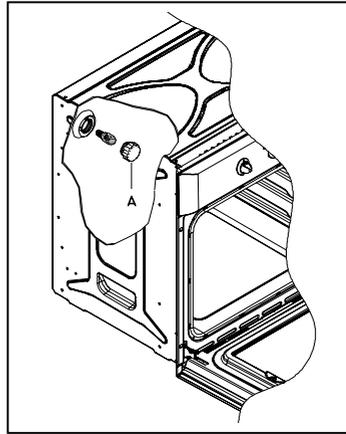
SUBSTITUTION DE LA LAMPE DU FOUR

ATTENTION: Débrancher l'appareil de l'alimentation électrique.

Le four doit être froid.

S'il est nécessaire de remplacer la lampe du four, enlever le couvercle de protection «A» en le tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre. Après avoir remplacé la lampe, réinstaller le couvercle de protection «A».

REMARQUE: la lampe du four doit être résistante à une température de 500°C.



DEMONTAGE DE LA PORTE DU FOUR

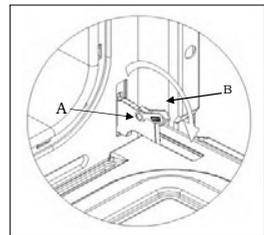
Pour faciliter le nettoyage et accéder plus facilement à la partie interne du four, on peut démonter simplement les deux portes du four (voir dessin).

Pour faciliter le nettoyage du four, on peut démonter la porte du four à travers les charnières de la façon suivante:

les charnières A sont dotées de deux leviers mobiles B. Si on soulève le levier B, la charnière se dégage de son logement. On peut alors soulever la porte vers le haut et l'extraire en la faisant glisser vers l'extérieur. Pour effectuer cette opération, saisir la porte latéralement près des charnières.

Pour réinstaller la porte, insérer d'abord les charnières dans leur logement.

Avant de refermer la porte, **n'oublier pas de baisser les deux leviers mobiles B** utilisés pour accrocher les charnières.



DONNEES TECHNIQUES

Cet appareil est conforme aux normes pour la suppression des perturbations radio-électriques.

TENSION D'ALIMENTATION 220/230V~ 50Hz

MAX. PUISSANCE ABSORBEE: 3100 kW (tol. +5/-10%)

Four multifonctions HP-725.1I

- Lampe du four	0,025 kW
- Cataliseur fumées pyro	0,150 kW
- Motoventilateur tangentiel	0,025 kW
- Motoventilateur	0,025 kW
- Résistance supérieure	0,900 kW
- Résistance inférieure	1,300 kW
- Résistance ventilateur	2,300 kW
- Résistance du grill	1,600 kW
- Puissance maximale absorbée	3,100 kW

Câble électrique HO5 RR – F sez. 3 x 2,5 mm²

Dimensions utiles du four

Hauteur:	340 mm
Largeur:	440 mm
Profondeur:	390 mm
Volume:	59 l

INSTALLATION

ATTENTION: CET APPAREIL DOIT ETRE INSTALLE PAR UN TECHNICIEN SUIVANT LES INSTRUCTIONS FOURNIES PAR LE FABRICANT.

AVANT TOUTE INTERVENTION SUR L'APPAREIL S'ASSURER D'AVOIR PREALABLEMENT DEBRANCHE L'ALIMENTATION ELECTRIQUE.

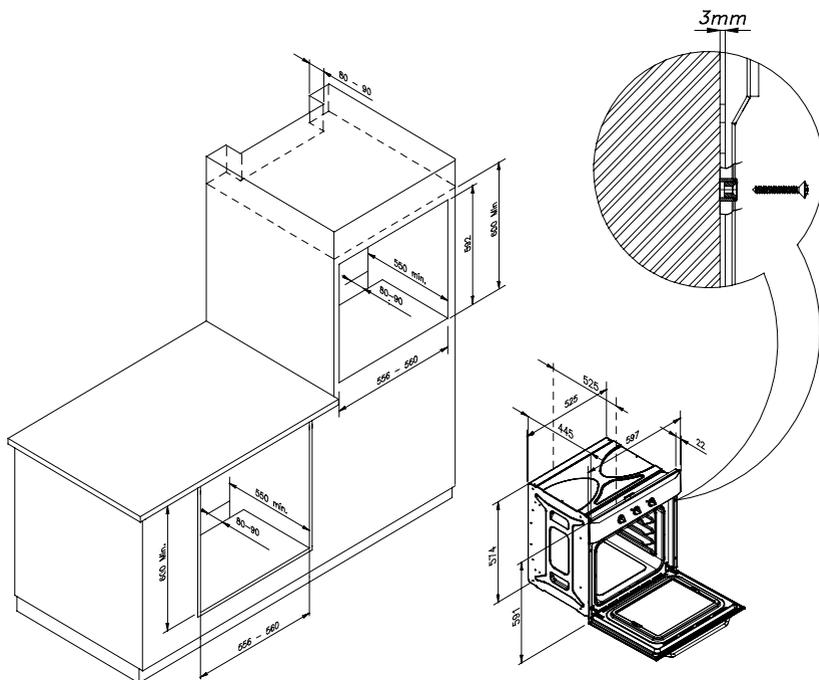
Normes législatives, réglementations techniques directives

L'installation de l'appareil doit être faite en conformité avec les normes légales en vigueur et suivant les normes de sécurité applicables.

Installation du four

Le four doit être installé dans un module d'un encombrement de 600 mm encastré à l'intérieur d'une série de meubles; il faut prévoir une ouverture d'au moins 85/90 mm tant sous la base que sur le dessus du meuble de manière à garantir une bonne ventilation de l'appareil (voir à ce sujet la figure 17).

Pendant les phases de montage, il faut faire particulièrement attention que le four ne soit pas soulevé par la porte. Généralement, il faut éviter de soumettre la porte du four à des sollicitations particulières.



TEKA GROUP

COUNTRY	CITY	COMPANY	CC	TELEPHONE	FAX
Australia	Victoria	TEKA AUSTRALIA Pty. Ltd.	61	3 9550 6100	3 9550 6150
Austria	Wien	KÜPPERSBUSCH GesmbH	43	1 866 800	1 866 8082
Belgium	Zellik	B.V.B.A. KÜPPERSBUSCH S.P.R.L.	32	2 466 8740	2 466 7687
Bulgaria	Sofia	TEKA BULGARIA EOOD.	359	2 9768 330	2 9768 332
Chile	Santiago de Chile	TEKA CHILE, S.A.	56	2 4386 000	2 4386 097
China (Pop. Rep.)	Shanghai	TEKA INTERNATIONAL TRADING (Shangha	86	21 511 688 41	21 511 688 44
Czech Republic	Libeň	TEKA CZ S.R.O.	420	2 84 691940	2 84 691923
Ecuador	Guayaquil	TEKA ECUADOR, S.A.	593	4 2251174	342 250 693
España	Santander	TEKA INDUSTRIAL, S.A.	34	942355050	942347694
France	Cergy Pontoise	TEKA FRANCE S.A.S.	33	1 343 01597	1 343 01598
Greece	Athens	TEKA HELLAS A.E.	30	210 9760283	210 9712725
Hungary	Budapest	TEKA HUNGARY KFT	36	1 3542110	1 3542115
Indonesia	Jakarta	PT TEKA BUANA	62	21 390 5274	21 390 5279
Italy	Frosinone	TEKA ITALIA S.P.A.	39	0775 898271	0775 294681
Korea (Rep. South)	Seoul	TEKA KOREA CO. LTD.	82	2 599 4444	222 345 668
Malaysia	Selangor Darul Ehsan	TEKA KÜCHENTECHNIK (MALAYSIA) SDN.	60	3 7620 1600	3 7620 1626
Mexico	Mexico D.F.	TEKA MEXICANA S.A. de C.V.	52	555 133 0493	55 5762 0517
Pakistan	Lahore	KÜPPERSBUSCH-TEKA PAKISTAN Pvt. Ltd.	92	42 631 2182	42 631 2183
Poland	Pruszków	TEKA POLSKA SP. ZO.O.	48	22 7383270	22 7383278
Portugal	Ílhavo	TEKA PORTUGAL, S.A.	351	234 329 500	234 325 457
Russia	Moscow	TEKA RUS LLC	7	095 737 4690	095 737 4689
Singapore	Singapore	TEKA SINGAPORE PTE. LTD.	65	67342415	67346881
Thailand	Bangkok	TEKA (THAILAND) CO. LTD.	66	2 6933237	2 6933242
Turkey	Istanbul	TEKA TEKNİK MUTFAK	90	212 288 3134	212 274 56 86
Ukraine	Kiev	TEKA UA	380	44 272 33 90	44 279 58 54
United Arab Emirates	Dubai	TEKA KÜCHENTECHNIK MIDDLE EAST FZE	971	4 887 2912	4 887 2913
United Kingdom	Milton Abingdon	TEKA PRODUCTS LTD.	44	1235 861916	1235 835107
USA	Tampa	TEKA USA, INC.	1	813 2888820	813 2888604
Venezuela	Caracas	TEKA ANDINA, S.A.	58	2 1229 12821	2 1229 12825



Teka Industrial S.A.
 C/ Cajo, 17
 39011 Santander (Spain)
 Tel.: 34 - 942 355050
 Fax: 34 - 942 347694
<http://www.teka.es>

Teka Küchentechnik GmbH
 Sechsheldener Str. 122
 35708 Haiger (Germany)
 Tel.: 49 - 2771 8141 0
 Fax: 49 - 2771 8141 10
<http://www.teka.com>